



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

<https://multicooker.com>

Un 250 gr  
Tereyağı 120 gr  
Yumurta 100 gr (2 adet)  
Pudra şekeri 100 gr  
Hindistan cevizi 50 gr  
Kabartma tozu 5 gr

Tereyağını eritin. Un, kabartma tozu, şeker tozu, tereyağı ve 1 ad. yumurtayı karıştırın. Hamuru yoğurun. Hamurdan 3 cm'lik büyüklüğünde topları yapın. Yumurtayı çırpın. Her bir hamur topunu önce yumurtaya sonra hindistan cevizine batırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun ve üstüne kurabiye koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 1 saat 10 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

